



Rueda, 5 de junio de 2019

NOTA DE PRENSA. -

JUNIO, UN MES MUY INTERNACIONAL PARA LA D.O. RUEDA

La Denominación de Origen Rueda recibe durante este mes la visita de prescriptores procedentes de Suiza, México y Holanda para descubrir la versatilidad de la variedad verdejo.

Con el objetivo de promocionar en el mercado suizo los vinos de Rueda y las características de la uva Verdejo, varios prescriptores del sector vinícola suizo, visitan la D.O. Rueda del 5 al 8 de junio. Los participantes, entre los que se encuentra Jürgen Zerza, profesor de la escuela de hostelería SHL en Luzern, descubrirán de primera mano las características que hacen única esta variedad y conocerán los métodos de elaboración de diferentes bodegas.

Esta semana también se encuentra en la D.O. Rueda la periodista Shadia Asencio, editora de la revista Food & Wine de México. A través de diferentes catas y visitas, Asencio está comprobando la capacidad de envejecimiento de la verdejo en Rueda para trasladar sus impresiones al mercado mexicano, donde actualmente están presentes 22 bodegas de la denominación de origen.

A finales de mes, los días 24 y 25 de junio, se espera la visita de un grupo de distribuidores holandeses apasionados por el vino blanco. En este viaje se potenciarán las exportaciones a este país que junto a Alemania se sitúa como principal mercado para los vinos de Rueda en el exterior, con cerca de tres millones de botellas comercializadas en 2018.

“Mayo y junio están siendo meses de alta actividad internacional, en los que estamos reforzando nuestra presencia en diferentes países”, afirma Carmen San Martín presidenta de la D.O. Rueda. “Estamos muy orgullosos de la gran acogida que está recibiendo nuestro trabajo fuera de nuestras fronteras. Un ejemplo lo encontramos en que recientemente Rueda ha sido portada de ‘Wine Life’, una de las revistas



especializadas más prestigiosas de Holanda, donde destacan la transformación de nuestro logotipo, convirtiendo a Rueda en una marca propia, moderna elegante y fácilmente reconocible”.

Intenso mes de mayo

Durante el mes de mayo la Denominación de Origen Rueda ha tenido una intensa agenda de trabajo. En el mercado mexicano, el Consejo Regulador ha participado en el festival gastronómico más importante de Ciudad de México: “Sabor es Polanco”. Se trata de la 6ª edición de este festival gastronómico de periodicidad anual, que ha dado cita a más de 200 expositores (restaurantes, productores, distribuidores e importadores) y 400 marcas, constituyendo un importante escaparate para las bodegas de la D.O. Rueda.

Otro país con mucho potencial para los vinos de Rueda, es Colombia, donde el consumo de vino importado ha experimentado un interesante aumento en los últimos años. El prestigioso restaurante “Cuarto Frio” de Bogotá ha acogido un seminario dirigido por el reconocido chef Koldo Miranda, chef de origen vasco que cuenta con una estrella Michelin. Durante este evento se informó a los asistentes acerca de las características de la D.O. Rueda y sus vinos. Además, se realizó una cata dirigida a profesionales del sector vitivinícola en el que participaron importadores y representantes de vinotecas o grandes almacenes.

La D.O. Rueda también ha realizado recientes acciones en Canadá y Noruega. La ciudad de Toronto ha acogido un showroom de vinos de la D.O. Rueda donde se han catado referencias de 18 bodegas. Además, se ha realizado un maridaje con formatos especiales como añadas antiguas, ediciones limitadas, o elaboraciones especiales. Todo ello acompañado por tapas realizadas por el conocido restaurante Patria. Mientas, en Oslo se ha realizado un seminario con la sommelier noruega, Liora Levi, experta en vinos de España, y en el que se han catado una veintena de elaboraciones de la D.O. Rueda.

Fuente: Consejo Regulador de la D.O. Rueda 983 868 248

Siempre podrán encontrar información actualizada en el web: www.dorueda.com